
Kuleczki z grochu

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 razy.

10 dag grochu
5 dag ziemniaków
2,5 dag wędzonego boczku
pół cebuli
2,5 dag masła konopnego (zob. następny przepis)
sól

Wymoczony w słonej wodzie groch i obrane ziemniaki ugotować osobno do miękkości i - na gorąco - przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Do masy dodać boczek przesmażony z drobno posiekaną cebulą, a następnie masło konopne. Osolić i wyrobić na gładką masę. Uformować okrągłe kuleczki wielkości średniego ziemniaka. Kulki ułożyć w głębokiej misce. Podawać ze zsiadłym mlekiem lub serwatką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD